

BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan tengiri merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat potensial dengan kandungan protein 19,60 %. Ikan tengiri juga memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu 72,60 % sehingga ikan tengiri mudah sekali mengalami kerusakan setelah ditangkap (Hui, 1991). Salah satu upaya pendayagunaan adalah dengan mengolahnya sebagai sosis ikan tengiri. Dalam pendayagunaan sosis ikan tengiri termasuk praktis, mudah dibawa, mudah diolah dan dapat dipakai untuk berbagai variasi masakan. Kelemahan sosis ikan tengiri adalah tekstur yang kurang kompak yang disebabkan karena kurangnya kandungan lemak daging ikan tengiri sehingga menyebabkan matriks sosis ikan tengiri kurang kuat.

Salah satu cara mengatasi masalah tersebut adalah dengan menggunakan santan. Dasar pemilihan santan cenderung pada perannya untuk melengkapi matriks pembentuk emulsi sosis ikan tengiri. Matriks pembentuk emulsi sosis ikan tengiri yang baik harus terdiri dari kandungan lemak dan protein yang seimbang. Dalam hal ini kandungan daging ikan lebih tinggi kandungan proteinnya (daripada kandungan lemaknya), sehingga untuk membentuk matriks emulsi sosis ikan tengiri yang baik diperlukan sumbangan lemak. Santan memiliki kandungan lemak yang lebih tinggi (daripada kandungan proteinnya), sehingga mampu melengkapi pembentukan matriks emulsi yang baik dari sosis ikan tengiri. Santan

berperan utama sebagai penyumbang lemak untuk pembentukan matriks sosis ikan tengiri.

Sosis ikan tengiri mempunyai tingkat *juiciness* yang rendah. Oleh sebab itu digunakan karagenan. Dalam penelitian pendahuluan konsentrasi penambahan karagenan yang terbaik adalah 0,05 %. Oleh sebab itu digunakan karagenan sebesar 0,05 % pada sosis ikan tengiri. Dengan demikian diharapkan *juiciness* mutu produk akhir sosis ikan tengiri dapat ditingkatkan.

Santan yang dipakai dalam penelitian ini merupakan santan instan dengan merek cocomas yang diproduksi oleh PT. Bumi Sarimas Kelapa, Sumatra Barat. Adapun alasan penggunaan santan instan dalam penelitian ini disebabkan karena komposisinya jelas dan bisa dipertanggungjawabkan.

1.2 Rumusan Masalah

Sosis ikan tengiri mempunyai tekstur yang kurang kompak, dan *juiciness* yang rendah. Sejauh mana santan dapat mengatasi kelemahan tersebut.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Peningkatan pendayagunaan pengolahan ikan tengiri.
2. Pengkajian penggunaan santan untuk memperbaiki mutu sosis ikan tengiri.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Diversifikasi penggunaan/ pengolahan ikan tengiri.
2. Diketahui konsentrasi santan yang terbaik untuk sosis ikan tengiri.
3. Peningkatan kualitas sosis ikan tengiri baik secara fisik maupun organoleptik